

| Voorgerechten |

Breekbroodjes Bakkerij van Eeden Noordwijkerhout geserveerd met o.a. gezouten boter per 2 personen	5
Gemarineerde zalm in wortel en gember rode kool salade aiöli van geroosterde knoflook radijs cress	15
Vegetarische salade rauwe rode biet en mosterdress zachte geitenkaas Kaki fruit kaneel vinaigrette	14
Carpaccio cranberry oude boeren schapen kaas geroosterde walnoot olijf kappertjes truffelmayonaise	15
Pulled pork zacht gegaard varkens procureur Japans buikspek kimchi van komkommer enoki paddenstoel soy en sesam	17
Gestoofde runderwang rode kool salade Puy linzen gebakken cavelenero krachtige rode wijn jus	16
Voorgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	16
Tussengerecht soep van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	14

Al onze voorgerechten zijn,
indien gewenst, in grotere portionering ook als hoofdgerecht te bestellen
Heb je een **allergenen intolerantie**? Meld het aan ons en wij helpen je verder!

| Hoofdgerechten |

Vegetarische risotto gepofte pompoen Fontina kaas paddenstoel gebrande hazelnoot rucola balsamico azijn knoflook croutons	24
Zeebaars filet gebakken risotto spinazie geroosterde peterseliewortel beurre blanc saus met saffraan	26
Kalfs ribeye gebakken schorseneren en paddenstoel mousseline met mosterd saus van rode wijn, kalfsjus en gerookte sjalot	26
Tournedos 180 gram lers Parmezaanse kaas polenta gebakken cavelenoer gepofte pomodori Bordelaise saus	38
Wilde eendenborst op het karkas gebraden Puy linzen rode kool gestoofd boutje wildjus met rozebottel	26
Kalfs zwezerik gestoofd krokant gebakken kapucijners gefrituurd aardappeltaartje spinazie romige eigen jus	34
Hoofdgerecht van ons menu De Vier Seizoenen wisselend vraag onze bediening	26
Portie frites mayonaise	5

| Nagerechten |

<p>In suiker gekonfijte bospeen Fam. Aanhane Noordwijkerhout yoghurt room ijs van anijs saus van rode biet crumble van drop Banyuls grenache 5 ans d'age Frankrijk 7,20</p>	9.80
<p>Proeverij van citrus mousse lemon curd coulis sorbet arepa Sarasate moscatel Navarra Spanje 7,20</p>	9.80
<p>Parfait popcorn en witte chocolade saus van gezouten karamel room van popcorn Monbazillac semillon, sauvignon, muscadelle Frankrijk 7,50</p>	9.80
<p>Grand dessert voor alle gasten aan tafel om met elkaar te delen prijs per persoon 2 bijpassende halve glazen wisselend vraag onze bediening 8,80</p>	13.00
<p>Grand dessert helemaal voor jezelf per persoon 2 bijpassende halve glazen wisselend vraag onze bediening 8,80</p>	14.00
<p>Kaas plateau assortiment 5 soorten internationaal kletzenbrood honing Port Late bottled vintage 7,60 10 years 8,60 20 years 11,00 colheita 9,60</p>	16.00
<p>Dessert van ons menu De Vier Seizoenen dagelijks wisselend seizoensgebonden Wisselend vraag onze bediening bijpassend</p>	9.80
<p>Bonbons van Patisserie Vermeer lekkernijen wit, melk en puur per 6 stuks</p>	9.80
<p>Speciale koffie Irish Spanish Italian Dutch Kiss of Fire French vraag of wij je favoriete smaak kunnen maken vanaf</p>	8.80
<p>Ijskoffie romige ijskoude cappuccino Lekker met een shot likeur naar keuze</p>	4.25 9.00
<p>Speciale koffie zonder alcohol: karamel, noten, kaneel, chocolade vanaf</p>	4.60